[**Flan d'épinards**](http://www.lesfoodies.com/floriane6156/recette/flan-depinards)**5.0**/5 (4 votes)

[](http://www.lesfoodies.com/floriane6156/recette/flan-depinards)

[Accompagnement](http://www.lesfoodies.com/recettes/)

http://www.lesfoodies.com/mod/template/templates/Default_Template/images/time45.gifDifficultéhttp://www.lesfoodies.com/mod/template/templates/Default_Template/images/difficulty1.gif

**Ingrédients (3 personnes):**

- 500g d'épinards surgelés  
- 25 cl de fromage blanc  
- 2 œufs + 4 jaune  
- sel, poivre  
- beurre pour les moules

**Préparation:**

- préchauffer le four th.5 ou 150°

- faire cuire les épinards comme indiqué sur le sachet.

- quand il est cuit, égoutter le puis mixer le pour obtenir une purée

- dans un saladier, mélanger les œufs (tous) et le fromage blanc. Salez et poivrez

- ajouter les épinards et mélanger pour obtenir une pâte homogène

- beurrer les ramequins et mettre la préparation dedans

- enfourner pour 40 minutes (vérifier que le flan soit pris avant de les sortir)